



**Ympäristöystävällinen keittiö
case Uusikaupunki ja Mynämäki
13.1.2011**

Helvi Hyrynsalmi

Tuija Toljander



Perustietoja Uudestakaupungista

- Uusikaupunki on alun perin perustettu Uudenkirjon pitäjään Männäisten kylään 17.5.1616. Nykyiselle paikalle kaupunki perustettiin 19.4.1617, jota pidetään myös Uudenkaupungin varsinaisena perustamispäivänä. Kaupungin perustaja on kuningas Kustaa II Aadolf. Uusikaupunki on ollut Vasaborgin kreivikunnan pääkaupunki vuosina 1646-1681.

Uusikaupunki on Vakka-Suomen seudun keskus. Koko Vakka-Suomessa, johon kuuluu kaksi kaupunkia, Laitila ja Uusikaupunki, sekä neljä kuntaa, Kustavi, Pyhäranta, Taivassalo ja Vehmaa, on asukkaita 31 704 (31.12.2007). Uudenkaupungin asukasmäärä on noin 16 000.



Perustietoja Mynämäen kunnasta

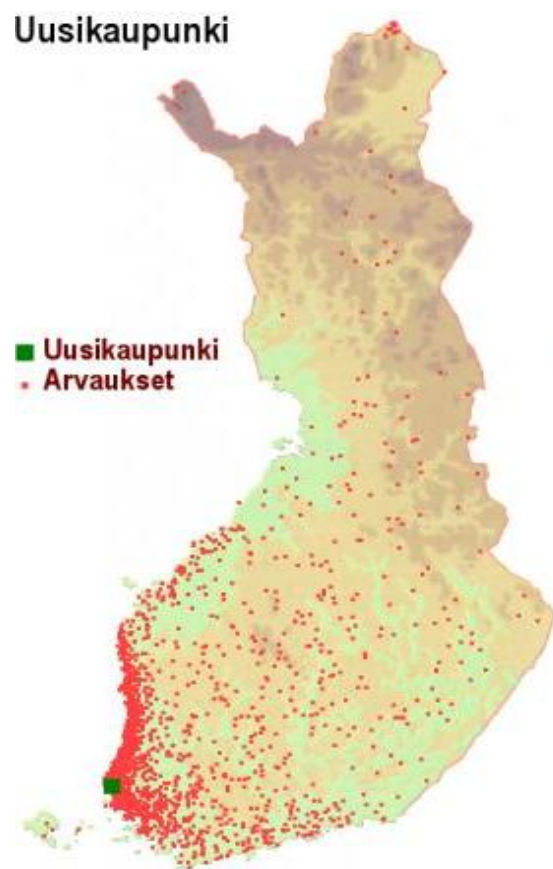
- Seurakuntana Virmo mainitaan ensimmäisen kerran vuonna 1309 (Mynämäen epävirallinen ruotsinnos on Virmo). Virmo-nimeä käytettiin niin kauan kun asiakirjoja laadittiin ruotsin kielellä.
- Mynämäki mainitaan asiakirjoissa vuonna 1567. Ensimmäinen Mynämäen kunnan kuntakokous pidettiin vuonna 1868.
- Tänäpä Mynämäki kuuluu Länsi- Suomen lääniin, Varsinais-Suomen maakuntaan ja Turun seutukuntaan
- Aukkaita noin 8000 ihmistä
- Karjala TI:n kunta liitettiin Mynämäkeen vuonna 1977.
- Mynämäen ja Mietoisten kunnat lakkautettiin ja uusi Mynämäen kunta perustettiin 1.1.2007.
- Kuuluisia henkilöitä, joiden muisto liittyy Mynämäkeen: Daniel Juslenius (syntynyt Mynämäellä 1676), Augustin Ehrensvärd (kuoli Saaren kartanossa 1772), Antti Lizelius (kuoli Mynämäellä 1795) ja Johan Gadoilin (kuoli Sunilan kartanossa 1852)



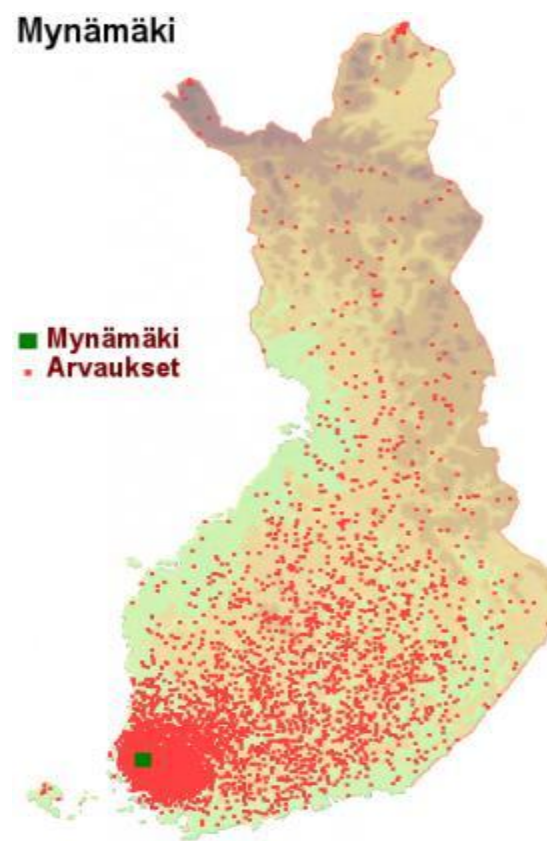
Uusikaupunki ja Mynämäki kartalla



Uusikaupunki



Mynämäki



Lähde: <http://kuntavisa.kunnat.net>



Ruokapalvelut Uusikaupunki

- Ruokapalvelu vastaa laadukkaiden ja ravitsemuksellisesti täysipainoisten ateriapalvelujen saatavuudesta tehokkaasti ja taloudellisesti.
- Ruokapalvelu tuottaa itse koulu- ja päivähoidon ateriapalvelut ja ostaa hoiva- ja vanhuspuolen ravintopalvelut sairaanhoitopiiriltä
- Työvuosimäärä ruokapalveluissa vuonna 2010 on noin 28 henkilötyövuotta
- Vuoden 2010 loppuun mennessä kaupungin kaikki omavalmistus (noin 2400 aterial/vrk) keskitetään 7.1.2010 valmistuneeseen laajennettuun Pohitullin keittiöön
- Omavalmistus vuonna 2010 on noin 521 000 suoritetta ja ostopalveluina hankitaan noin 253 000 suoritetta, yhteensä 774 000 suoritetta



Ruokapalvelut Mynämäki

- Ruokapalvelu tarjoaa yleiset ravitsemussuositukset täyttäviä terveellisiä ja monipuolisia aterioita taloudellisesti ja tehokkaasti.
- Ruokapalvelu tuottaa itse koulu- ja päivähoidon ateriapalvelut sekä myy hoiva- ja vanhuspuolen ravintopalveluja perusturvakuntayhtymä Akselille (Mynämäen alueelle)
- Ruoanvalmistuskeittiöitä on 11 kappaletta ja 4 kappaletta palvelukeittiöitä, jossa kunnan ruokapalveluhenkilökuntaa
- Työvuosimäärä ruokapalveluissa vuonna 2010 on noin 25 henkilötyövuotta
- Vuonna 2010 suoritteita valmistettiin noin 570 000



Hinku-hanke



Uusikaupunki ja Mynämäki ovat kolmen muun kunnan kanssa lupautunut toimimaan pienoislaboratoriona hiilidioksidipäästöjen kuriin saamiseksi etuajassa. Muut hankkeessa mukana olevat kunnat ovat Kuhmoinen, Padasjoki ja Parikkala. Tavoitteena on, että kaikki toimijat - kunta, yritykset ja kuntalaiset - sitoutuvat yhteiseen tavoitteeseen kasvihuonepäästöjen vähentämiseksi sekä lyhyellä (2-5 vuotta) että pitkällä aikajänteellä.

Tutkijat, asiantuntijat, yritykset, virkamiehet, päättäjät ja kuntalaiset ideoivat ja räätälöivät yhdessä ratkaisuja, joilla voidaan vähentää etenkin liikenteen, asumisen ja ruuan päästöjä. Hankkeessa kehitettyjä toimintatapoja pyritään tulevaisuudessa hyödyntämään laajemmin sekä Suomessa että ulkomailla.

Uudessakaupungissa ja Mynämäellä kunnan eri sektoreilla on alettu etsiä ja listata keinoja energian säästämiseksi ja energiatehokkuuden parantamiseksi. Myös uusiutuvien energialähteiden käyttöä edistetään. Tavoitteena on laatia lista kunnan ja yrityskumppaneiden toimenpiteistä kasvihuonepäästöjen vähentämiseksi.



Mitä Uudessakaupungissa tehty:

- Lannoitetehtaan prosessilämmön hyödyntäminen
- Kaksi 1,3 MW:n tuulivoimalaa
- Biodieseliä kalanperkuujätteestä
- Vuokrattava videoneuvottelutila yritysten käyttöön
- Energiatehokkuussopimus 2008-2016 TEM-Uusikaupunki
- Valmistuksessa olevien autojen päästötason pienentyminen 10 %
- Energian- ja vedenkulutuksen ajantasainen mittaustutkimus
- Keskuskeittiön (Pohitulli) uudistus ja energiansäästöinventointi
- Luonnollisten kylmäaineiden käyttö
- Biodiesellaitteiden valmistus
- Opetusta ilmastonmuutoksesta ja hiilijalanjäljen pienentämisestä kouluissa



Mitä Mynämäellä tehty 1/2

- Keskustaan rakennettu 7,5 km kaukolämpöverkko (puupelletit) → vaihtoehtoisia lämmitysmuotoja kaukolämpöverkon ulkopuolelle (maalämpö)
- Tehostettu omien kiinteistöjen jätteen lajittelua (jätteen synnyn minimoiminen)
- Työntekijöille annettu ohjeet sähkön ja veden säästämisestä
- Yhdyskuntarakenteen eheyttäminen / energiasuunnittelu asuin- ja teollisuusalueiden kaavoitustyössä
- Mynämäen kimppekyytipalvelu Kyydit.net, viikko 2 alkaa?
- TK:ssa ja kunnantalossa koekäytössä kymmeniä LED-lamppuja
- Katuvaloissa selvitetty LED-lamppujen käyttöä
- Laitehankinnoissa huomioidaan energiatehokkuus ja kierrätettävyys, kylmäaineiden ympäristöystävällisyys



Mitä Mynämäellä tehty 2/2

- Mynämäen kunnan energiatehokkuussuunnitelma vuosille 2011-2016
- Kiinteistöjen energiakatselmukset alkamassa
- Kestävän kehityksen ohjelma perus- ja lukio-opetuksessa
- Pyhän koulu on Vihreän lipun koulu
- Maa- ja metsätalouden jätteet bioenergian ja biopolttoaineen raaka-aineina (olki, juurikkaiden naatit, kannot, risut)
- Videoneuvottelutekniikan käyttömahdollisuus lukiolla
- Passiivikerrostalon ennakkomarkkinointia tehty
- Pientuulivoimalakokeilu MKTO:ssa
- Henkilöraide liikenteen mahdollisuuksia tutkittu
- Kyläkoulujen läheisyydessä asuvilta kuntalaisilta tiedusteltu kiinnostusta aluelämpöön



Hinku ja ruokapalvelut 1/6



Miksi mukana?

- Päästöjen vähentäminen
- Energian ja luonnonvarojen säästäminen
- Kustannussäästöt

Elintarvikehankinnat

- Tarjouspyynnössä otetaan ympäristönäkökulmat huomioon hankintalain sallimissa rajoissa
- Sähköinen tilaus- ja laskutusjärjestelmä käytössä
- Ostojen toteutus järjestelmällisesti hankintasopimuksen mukaisesti; sopimustuotteet ja -hinnat
- Logistisesti järkevät ostot



Hinku ja ruokapalvelut 2/6



Pesuaineet:

- Hankinnassa samat periaatteet kuin elintarvikkeissa
- Annostus- ja mittausvälineiden suunnitelmallinen käyttö
- Annostuksen noudattaminen ja seuranta

Koneiden ja laitteiden hankinta ja käyttö:

- Huomioidaan jo tarjouspyynnössä energiankulutus ja ympäristöystävällisyys (automatiikka, lämmöneristys ja –talteenotto, laitevaihtoehdot, valmistusmateriaalit)
- Perusteellinen käyttöönottokoulutus ja –perehdytys
- Oikea kapasiteetin hyödyntäminen, ei yli- tai alitäyttöä
- Ennakkohuollot ja laitteiden puhtaanapito (esim. itsepesevä uuni, kalkinpoisto)



Hinku ja ruokapalvelut 3/6



Energian ja veden kulutus:

- Kulutusmittarit keittiöihin (sähkö ja vesi)
- Toiminnan jatkuva tarkastelu ja oppiminen
- Konkreettisten mittausten tekeminen työprosesseista
- Laitteiden huolto
- Valokennoilla toimivat vesihanat
- Liiketunnistimet valaistukseen (varastot ja kylmiöt)



Hinku ja ruokapalvelut 4/6



Ruuanvalmistusprosessissa huomioitu:

- Toiminnan ja tuotannon suunnittelu
- Ruokalistasuunnittelu (hiiliystävällinen ruokalista)
- Vakioruokaohjeet käytössä
- Ruoanvalmistuksen oikea ajoittaminen/jaksotus
- Hävikin minimointi
- Laitteiden esilämmitys ja täyttöaste
- Kylmälaitteiden oikeat lämpötilat, täyttö ja käyttö
- Tuotteiden esijäähdytys
- Astianpesukoneen käyntiaika ja korien oikea täyttö



Hinku ja ruokapalvelut 5/6



Jätteen synnyssä ja jätelajittelussa huomioitu:

- Tarjousvaiheessa huomioitu pakkausmateriaalit, kierrätettävyys, pakkauskoot
- Ostoprosessien oikea-aikaisuus
- Varastokierron seuranta
- Ammattikeittiössä syntyvä jäte lajitellaan: biojäte, pahvit, kartongit, metalli, lasi, keräyspaperi, sekajäte (määrä pieni), polttokelpoinen jäte



Hinku ja ruokapalvelut 6/6



Mitä halutaan kehittää:

- Yhteistyötä teollisuuden kanssa oikeiden pakkauskokojen, materiaalin kierrätettävyyden, logistiikan kehittämisessä ja tuotteiden käyttökoulutuksessa
- Haluamme olla mukana vaikuttamassa keittiöiden suunnitteluun ja laitehankintoihin
- Olemme sitoutuneet oman henkilökunnan tietotason ylläpitämiseen ja lisäämiseen
- Olemme tarvittaessa valmiita kertomaan kokemuksistamme muille
- Haluamme kehittää toimintaamme yhdessä asiakkaidemme kanssa tuottaaksemme palvelua, jota halutaan käyttää

Lisätietoja:

www.uusikaupunki.fi

www.mynamaki.fi

<http://www.ymparisto.fi/hiilineutraalitkunnat>